



*Azienda Agricola*

**INNOCENTI**

• MONTALCINO •



## VIGNALSOLE ROSSO IGT

Varietà: Sangiovese, Merlot e Cabernet-Sauvignon

Gradazione: 15 %vol

### CARATTERISTICHE TERRITORIALI

**Terreno:** argilloso-sabbioso, media presenza di scheletro, buona permeabilità

**Esposizione:** sud-ovest con pendenza 10-15%

**Altitudine media:** 350 metri slm

**Densità impianto ceppi:** 4.166 viti/ha

**Forma di allevamento:** cordone speronato semplice

**Tecnica di vinificazione:** fermentazione alcolica con macerazione sulle vinacce per 8-10 giorni, con frequenti rimontaggi a scalare. Temperatura controllata non superiore ai 29-30 °C. Svinatura a freddo

**Affinamento in legno:** in carati di rovere francese da 225 litri per 12 mesi

**Affinamento in bottiglia:** dodici mesi

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo:** vivace e persistente con essenza di vaniglia in armonia con l'aroma forte dell'alcool. Bouquet complesso e avvolgente dove primeggiano frutti di bosco, amarene ed altri frutti maturi

**Gusto:** deciso con corpo e struttura di rilievo, tannico ma ben equilibrato ed elegante da provocare intriganti sensazioni di morbidezza. Retrogusto intenso, persistente e particolarmente gradevole

**Servizio:** Stappare due ore in anticipo e servire a temperatura di 18°C.

**Abbinamenti:** vino da tutto pasto adatto per accompagnare carni rosse e formaggi

---

INNOCENTI di Gianni e Massimo Innocenti

Loc. Citille di Sotto, 45 Torrenieri-Montalcino-SI Tel. e Fax 0577834227 - e-mail : [info@innocentivini.com](mailto:info@innocentivini.com)

[www.innocentivini.com](http://www.innocentivini.com)